

รายวิชา การงานอาชีพ

รหัสวิชา ง๑๔๑๐๑

ชั้นประถมศึกษาปีที่ ๔

เรื่อง การประกอบอาหาร
(ไข่พระอาทิตย์)

ครูผู้สอน ครูวิทยา ปัญญาเย็น



จุดประสงค์การเรียนรู้

๑. สามารถอธิบายขั้นตอนการทำไข่พะอากิตยได้
๒. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร (ไข่พะอากิตย) ได้
๓. เห็นประโยชน์ของการประกอบอาหาร

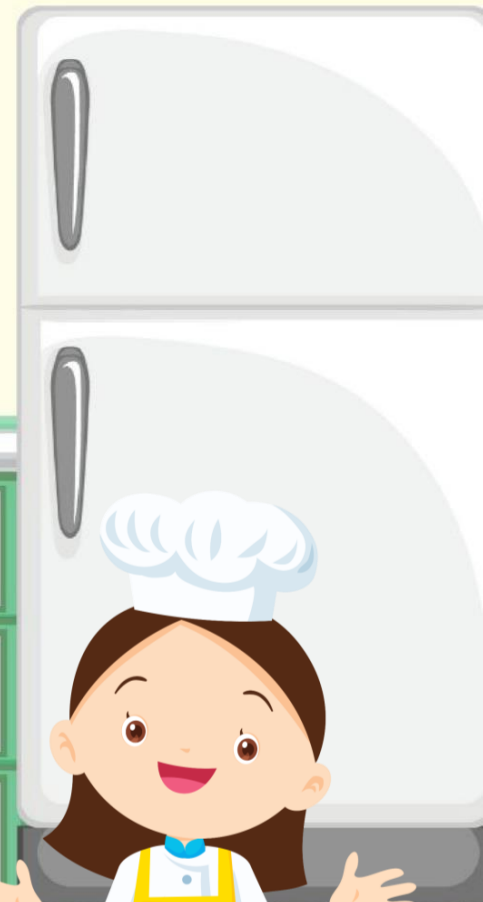
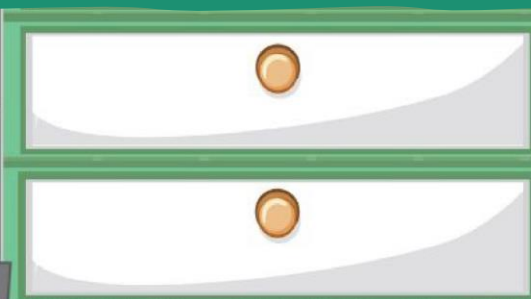




<https://www.parpaikin.com/ไข่พระอาทิตย์>



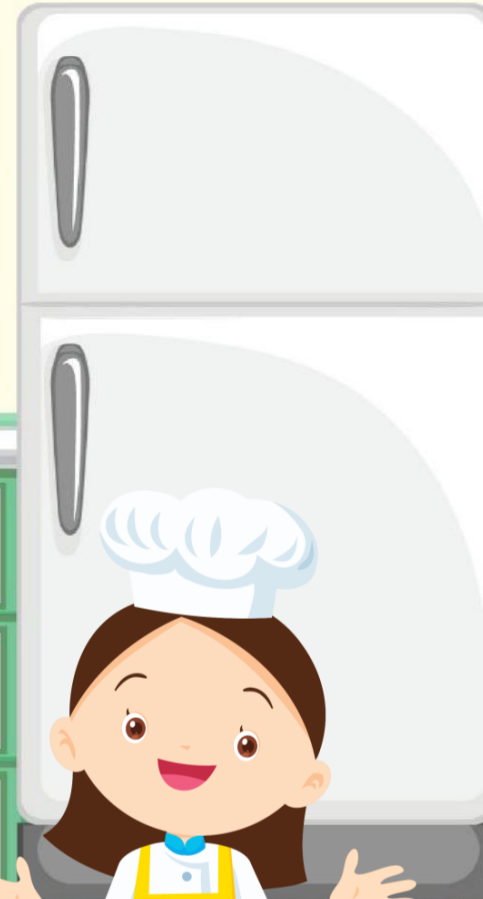
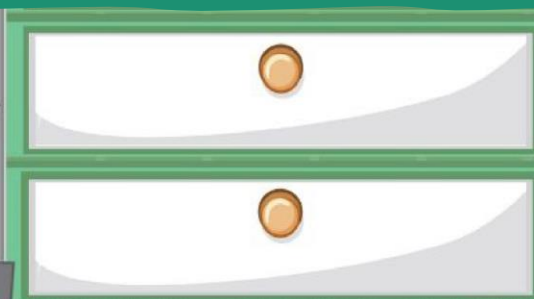
วัสดุอุปกรณ์ในการทำ ไข่พะอากิตตย์



วัสดุอุปกรณ์

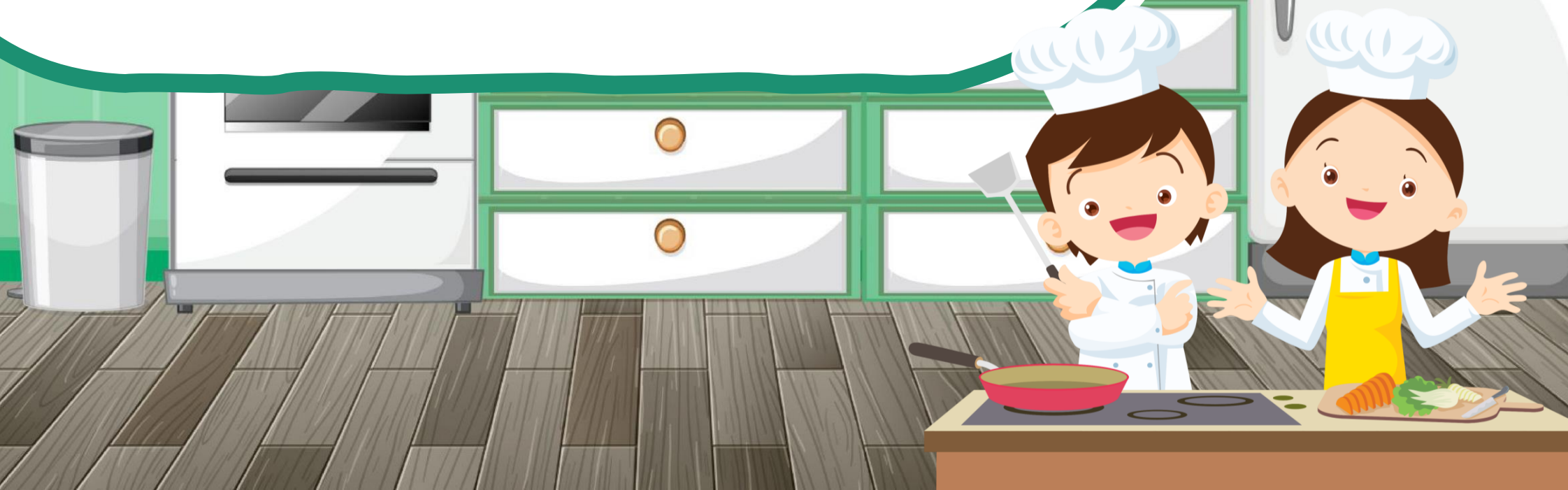


วัตถุดิบในการทำ ไข่พะอากิตตย์





ขั้นตอนในการทำ ไข่พะอากิตตย์



๑. ตอกไข่ไก่ใส่ถ้วยตีให้เข้ากัน ปรงรสตามชอบ (น้ำปลา ซีอิ๊ว)
๒. ใส่ข้าวสวย ในถ้วยที่ใส่ไข่คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๓. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช เทไข่ที่เตรียมไว้
๔. เมื่อไข่เปลี่ยนเป็นสีเหลือง พลิกอีกด้านให้เป็นสีเหลือง
๕. ตักใส่จานพร้อมรับประทาน พร้อมโรยด้วยผักชี



นักเรียนชมการสาธิต
วิธีการประกอบอาหาร
ไข่พระอาทิตย์





ชั้นปฏิบัติการกิจกรรม

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนฝึกประกอบอาหาร
ใช้พระอาทิตย์ตามขั้นตอน
(ปฏิบัติเป็นกลุ่ม ๆ ละ ๔ - ๖ คน)

บทบาทของครูปลายทาง

๑. ครูตรวจสอบวัสดุอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติ
๒. ควบคุมและดูแลนักเรียนฝึก
ปฏิบัติการประกอบอาหาร
ใช้พระอาทิตย์และให้คะแนน



กิจกรรมร่วมสนุกกับครูต้นทาง

ให้นักเรียนส่งภาพถ่ายผลงาน

การฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไข่พระอาทิตย์คู่กับตนเอง

Email : wittaya.pl๒๕๓๖@gmail.com





ชั้นปฏิบัติการ

บทบาทของนักเรียน

ให้นักเรียนทำใบงานที่ ๓
เรื่อง การฝึกปฏิบัติประกอบอาหาร
ไข่พระอาทิตย์
(ทำเป็นการบ้าน)

บทบาทของครูปลายทาง

๑. ครูให้ใบงานที่ ๓ เรื่องการฝึกปฏิบัติประกอบอาหารไข่พระอาทิตย์
๒. ให้คำปรึกษาแก่นักเรียนทำใบงานและให้คะแนน



คำชี้แจง :ให้นักเรียนตอบคำถามต่อไปนี้



วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบไข่พระอาทิตย์

.....

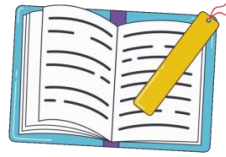
.....

.....

.....

.....

ขั้นตอนการทำไข่พระอาทิตย์



.....

.....

.....

.....

.....

ความพึงพอใจในการประกอบอาหาร (ไข่พระอาทิตย์)



ดีมาก



ดี



พอใช้



ปรับปรุง



สรุป

ไข่เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
และมีโปรตีนสูง ซึ่งสามารถหาได้ง่าย
และนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง



บทเรียนครั้งต่อไป

การประกอบอาหาร (ไข่ตุ๋น)



สิ่งที่ต้องเตรียมครั้งต่อไป

วัตถุดิบและอุปกรณ์ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหาร (ไข่ตุ๋น)

๑. ไข่ไก่

๒. น้ำเปล่า

๓. น้ำปลา

๔. ซีอิ๊ว

๕. ต้นหอม

๖. หอมหัวใหญ่

๗. แครีรอต

๑. ถังถึง

๒. ทัพพี

๓. เต้าไฟฟ้า

๔. ถ้วย

๕. ช้อนส้อม

๖. ผ้าเช็ดมือ

ใบงานที่ ๔ เรื่อง การประกอบอาหาร (ไข่ตุ๋น)

สามารถดาวน์โหลดได้ที่ www.dltv.ac.th

